

Plaisirs Tables



Chez Noto, le restaurant de la salle Pleyel, à deux pas des Champs-Élysées. DR

NUIT Des restaurants hybrides où l'on peut à la fois bien manger et faire la fête font salle comble. Même en semaine

SATURDAY FOOD FEVER

Le geste est ample et rythmé. Les doigts se lèvent à hauteur de visage, s'ouvrent pour laisser dégringoler les épices et le sel sur les plats, en cadence, comme un chef d'orchestre sur les pulsations de la musique. La tête et les jambes battent la mesure. Sur cette petite « scène cuisine » surplombant les tables du restaurant, le chef cuisinier fait le show. Disons plutôt, pour parler comme lui, qu'il « *ambiance* » ses clients, dans la salle tamisée de Chez Oim, au premier étage du Bus Palladium, à Pigalle. Les serveurs, agiles, sont au diapason, portant haut les plateaux, tandis que le chef en personne cuit le saumon directement à table, au chalumeau. Vers minuit, c'est incontournable : le ventre flatté par de bons petits plats et les convives pousseront les tables pour danser (parfois dessus), au son de tubes des années 1990.

Le restaurant Chez Oim a ainsi décrété qu'il allait « *férieriser le mercredi* » : chaque mardi soir, le chef Julien Sebbag et ses équipes

investissent les cuisines (et la sono) pour redonner des couleurs aux soirées parisiennes. Nous ne sommes pourtant pas samedi soir, mais l'endroit est complet. Nous ne sommes pas dans une boîte de nuit, mais les gens font la fête. Nous sommes dans un restaurant, mais les clients dansent jusqu'à 1 h 30 du matin. « *Pour moi, un resto, c'est la nourriture mais aussi le service et l'expérience globale*, explique ce passionné de cuisine à domicile, qui adore mitonner des petits plats chez les particuliers avec son entreprise *Je cuisine chez toi. Je veux faire passer aux gens une soirée différente avec une playlist déjantée et un service particulier.* »

Le concept est inspiré d'un restaurant de Tel Aviv, le Saloon. Là-bas, la cuisine se mue en scène de théâtre, la bande-son claque, les verres sont remplis et les doigts picorent joyeusement dans des plats à partager. Le lieu est un happening permanent, social et branché, faisant monter le buzz, aspirateur à *happy few* et à fêtards en manque

de nouveau concept. Paris « la belle endormie », traumatisée par les attentats, mais aussi Marseille ou Bordeaux replongent aujourd'hui avec plaisir dans la fureur de la nuit. De nouveaux restaurants festifs y proposent un « deux-en-un » libérateur : bien manger et faire la fête au même endroit, avec sa bande de potes, de la musique et des plats à partager, souvent d'inspiration méditerranéenne.

Chic et bling, rock et bohème...

À Marseille, on s'encanaille au rythme des soirées « mets et son » de Maison Vauban, propriété du producteur du groupe d'électro Synapson, avec street food et vins de producteurs locaux ; à Bordeaux, chez Volume II, on mange frais et fait maison et on met soi-même la musique au juke-box. Chez Perruche, sur le toit du Printemps du goût à Paris, le chef Alexandre Giesbert organise des soirées dansantes avec DJ à partir du jeudi soir.

Dans le 13^e, la Felicità, l'autoproclamé « food and teuf market » de la station F (et de la team Big Mama), joue le vintage en dégainant des « roller disco parties », des DJ sets ou des karaokés géants, autour de trois bars et cinq cuisines.

Chez Edern, près des Champs-Élysées, un DJ est aux platines du jeudi au samedi et le chef Jean-Edern Hurstel, passé par des restaurants étoilés (Louis XV, Lucas Carton...) et par *Top Chef*, est aux fourneaux. « *Quand on vient manger à Paris, on a le choix entre un restaurant gastronomique sans ambiance ou des restos festifs où l'on mange rarement bien*, estime ce dernier, sans ambages. *Je voulais faire un restaurant gastronomique mais cool, avec le bar à l'entrée.* » L'endroit propose des prestations dignes du triangle d'or parisien (fumoir à cigares, décoration moderne et branchée, voiturier) et attire une clientèle huppée de producteurs de comédies musicales, de responsables de grandes marques de mode ou des footballeurs (Anelka,

Drogba, Mbappé...). On danse aussi après le spectacle, chez Roxo, le bar resto des Bains, au Piaf, chez Noto, le restaurant de la salle Pleyel ou chez Froufrou, le restaurant du théâtre Édouard VII...

Ainsi, chaque établissement a son empreinte, tantôt chic et bling, tantôt rock et bohème, ou encore disco et vintage... Mais toutes revendiquent une cuisine (enfin) savoureuse, selon le cliché qui voudrait que les endroits de fête, d'habitude, ne soignent pas les assiettes. Au final, elles sont inégales, selon les adresses, mais celles qui ont opté pour la cuisine méditerranéenne remportent la mise, comme Chez Oim, où Julien Sebbag pioche sans complexe dans des inspirations israéliennes, italiennes, libanaises... Au restaurant israélien Balagan (littéralement « joyeux bordel » en hébreu), des tapas goûteuses et addictives s'offrent à profusion et, au dessert, les serveurs balancent gaiement crème, coulis et autres gourmandises à même la table (sur du papier sulfurisé, comme Chez Oim) et musique à fond. « *Le modèle de la restauration trois étoiles s'est relâché. Il y a d'abord eu la bistronomie puis une tendance actuelle à l'informel, à une souplesse plus grande par rapport au déroulement un peu rigide des repas gastronomiques*, analyse Claude Fischler, sociologue de l'alimentation et auteur de *L'Honnivore* (Odile Jacob). *On mangeait aussi Chez Régine ou Chez Castel il y a quarante ans, mais les gens arrivaient plus tard dans la nuit.* »

600 personnes sur liste d'attente

Aujourd'hui, les fêtards franchissent allègrement la périphérie pour aller se déhancher à Saint-Ouen chez Yaya, le restaurant d'inspiration grecque des frères Chantzios (des huiles d'olive Kalios) et du chef colombien Juan Arbelaez. « *Je ne suis pas dans cette bataille de chefs parisiens, dont on a l'impression qu'ils cherchent à montrer qui est le plus fort, estime ce dernier. L'essentiel de la table est de se nourrir et de partager, comme en Grèce, où les repas sont toujours un moment de joie.* » Après avoir dégusté de très réjouissants baklavas, poulpes rôtis, un agneau confit à la braise ou une daurade entière en croûte de sel, on monte le son et la fête commence.

La « Yaya party » mensuelle est même devenue une institution. « *Au départ, on a lancé l'idée d'inviter nos amis le jeudi soir, car c'était plutôt calme*, poursuit le chef. *Nos amis ont invité des amis et ainsi de suite... On s'est retrouvé à 600 personnes et ça continue toujours. J'ai vu tellement de chefs passer quarante ans à courir derrière des prix et ouvrir sur le tard un petit bistrot pour profiter de la vie... J'ai décidé de faire l'inverse!* » Chez Oim, près de 600 personnes sont également sur liste d'attente pour goûter au caviar d'aubergine à la mélasse de grenade, à la focaccia aux courgettes, au thon flambé ou au confit d'agneau à la fleur de rose... Et un nouveau Yaya ouvrira le 18 février à la Halle Secrétan, à Paris. Alors, on monte sur les tables et on lève les bras bien haut! ●

CHARLOTTE LANGRAND